

Horno de Microondas

Manual del Usuario

AMW612W/ST
AMW614ST
AMW617W/ST
AMW61AST



Codigo No.: DE68-03222A

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS

(A) No trate de operar este horno con la puerta abierta ya que la operacion con la puerta abierta puede resultar en exposicion dañina a la energia de microondas. Es importante el no anular o jugar con los entrecierres de seguridad.

(B) No coloque ningun objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, tampoco permita que la suciedad o los residuos de limpiadores se acumulen sobre las superficies que sellan.

(C) No opere el horno si esta dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no haya daño en:

(1) La puerta (torcida o abollada),

(2) Bisagras y seguros (rotos o flojos),

(3) Sellos de la puerta u superficies que sellan.

(D) El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona excepto por el personal de servicio apropiadamente calificado.

ADVERTENCIA

Siempre acate precauciones de seguridad cuando use su horno. Nunca trate de reparar su horno usted mismo: hay voltaje peligroso en el interior. Si el horno necesita ser reparado, entonces llame a un Centro de Servicio autorizado cerca de usted.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usa cualquier aparato electrico, se deben seguir precauciones basicas de seguridad incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, choque electrico, fuego, lesiones personales o exposicion excesiva a la energia de microondas:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el aparato.
- Lea y siga las instrucciones especificas bajo el subtitulo “PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS” en esta pagina.
- Este aparto debe estar conectado a tierra. Conectelo solamente a contactos electricos apropiadamente aterrizados. Consulte las “INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE CONEXION A TIERRA” en la pagina 4 de este manual.
- Instale o coloque este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones de instalacion proporcionadas.
- Algunos articulos como los huevos enteros y alimentos en contenedores sellados pueden explotar si son calentados en este horno.
- Use este aparato solamente para el proposito que fue disenado como se describe en este manual. No use quimicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno esta disenado especificamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No esta disenado para uso industrial o de laboratorio.
- Como con cualquier aparato, se requiere de una supervision cercana cuando es usado por niños.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones Importantes de Seguriad, continuacion

- No opere este aparato si el cordon electrico esta danado, si no esta trabajando apropiadamente, o si ha sido danado.
- Este aparato debe recibir servicio del personal de servicio calificado solamente. Contacte las oficinas del servicio autorizado mas cercano para revision, reparacion o ajuste.
- No cubra o bloquee las aberturas de este aparato.
- No guarde este aparato en el exterior. No lo use cerca del agua, por ejemplo cerca de una tarja de la cocina, en un sotano humedo o cerca de una piscina, etc.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las particulas de los alimentos o las salpicaduras de grasa se pegan a las paredes o al piso del horno y pueden causar daño a la pintura reduciendo la eficiencia del horno.
- No sumerja en agua el cordon electrico o la clavija.
- Mantenga el cordon electrico alejado de superficies calientes.
- No permita que el cordon electrico cuelgue sobre la orilla de la mesa o de la cubierta de la cocina.
- Cuando limpie la puerta del horno y sus superficies, use solamente jabones o detergentes suaves no abrasivos aplicandolos con una esponja o con un trapo suave.
- Para reducir el riesgo de fuego dentro del horno:
  a. No cocine de mas los alimentos. Vigile cuidadosamente el aparato si en el interior hay papel, plastico u otros materiales combustibles.
  b. Retire los alambres que se usan para cerrar algunas bolsas para cocinar antes de colocar dichas bolsas dentro del horno.
  c. Si los materiales que se encuentran dentro del horno se incendian, entonces mantenga cerrada la puerta del horno, apaguelo, desconecte el cordon electrico o interrumpa el suministro de energia desde el panel de fusibles o de disyuntores de circuito.
  d. No use el compartimiento del horno para almacenar. No deje productos de papel, utensilios para cocinar o alimentos dentro del horno cuando no se esta usando.
- No trate de precalentar el horno ni de operarlo mientras esta vacio.
- No cocine sin el plato de cristal en su lugar dentro del horno. Los alimentos no se cocinaran adecuadamente sin el plato.
- No descongele bebidas contenidas en botellas con cuello angosto, puede romperse.
- Platos y contenedores pueden calentarse, manejelos con cuidado.
- Cuidadosamente remueva las cubiertas de los contenedores y evite el contacto directo de manos y cara con el vapor.
- Remueva tapas de alimento infantil antes de alentar. Despues de calentar el alimento para bebe, revuelva bien, compruebe la temperatura probando la comida antes de servir.
- No opere ningun otro calentador o aparato de cocina debajo de este aparato.
- No monte la unidad sobre o cerca de alguna hornilla o aparato de cocina.
- No coloque el horno sobre a fregadero.
- No coloque nada directamente sobre la superficie superior del aparato mientras este en operacion.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE CONEXION A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a tierra. En el caso de un corto circuito electrico, la conexion a tierra reduce el riesgo de sufrir un choque electrico proporcionando un cable de escape para la corriente electrica. Este aparato esta equipado con un cordon electrico que incluye un cable de tierra y una clavija para conexion a tierra. La clavija debe conectarse dentro de un contacto que este apropiadamente instalado y aterrizado. Conecte el cordon electrico de tres cables en un contacto apropiadamente aterrizado que proporcione un voltaje de 120 Volts y 60 Hertz. Su horno debe ser el unico aparato conectado en este circuito.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



ADVERTENCIA

El uso inapropiado de la clavija puede resultar en el riesgo de sufrir un choque electrico. Consulte a un electricista calificado o a una persona del servicio si usted no entiende las instrucciones de conexion a tierra o si no esta seguro de que el aparato este apropiadamente aterrizado.

Uso de extensiones electricas

Se proporciona un cordon electrico corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con un cordon electrico mas largo. Hay disponibles juegos de cordones electricos largos o extensiones electricas y pueden usarse si se ejercita cuidado en su uso. Si se usa un cordon electrico largo o una extension electrica:

1. La clasificacion electrica marcada del cordon electrico o de la extension electrica debe ser por lo menos tan grande como la clasificacion electrica del aparato.
2. La extension electrica debe ser de tipo conexion a tierra de tres conductores y debe conectarse en un contacto de 3 ranuras.
3. El cordon electrico mas largo debe ser arreglado de manera que no cuelgue sobre la cubierta de la cocina o de la mesa en donde puede ser jalado por los niños o en donde puede causar un tropiezo accidental. Si usted usa una extension electrica, entonces la luz interior puede fluctuar y el ventilador puede variar cuando el horno de microondas esta encendido. Los tiempos de coccion pueden alargarse tambien.



ADVERTENCIA

Bajo ninguna circunstancia corte o retire la tercera pata (de conexion a tierra) de la clavija.

Nota:

Concete el horno con un circuito 20A. Al conectar el horno con un circuito 15A, cerciorese de que el interruptor es operable.

Los liquidos tales como agua, cafe o te pueden ser sobrecalentados mas alla del punto de ebullicion sin tener que estos se vean hirviendo. Las burbujas que aparecen en el liquido cuando estan en su punto de ebullicion no siempre se aprecian cuando se retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PUEDE OCURRIR EN LIQUIDOS MUY CALIENTES CUANDO ES TRASLADADO EL RECIPIENTE O SE INTRODUCE DENTRO DEL LIQUIDO UNA CUCHARA O ALGUN OTRO UTENSILIO.

Para reducir el riesgo de daños a personas:

1. No sobre caliente liquidos.
2. Remueva el liquido antes y durante el calentamiento.
3. No use recipientes planos con entradas muy delgadas.
4. Despues de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas por un lapso pequeno antes de retirarlo.
5. Sea cuidadoso cuando inserte una cuchara o algun otro utensilio dentro del recipiente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Tabla de Contenido

Verificando las partes

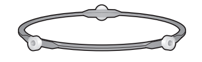
Desempaque su horno de microondas y verifique para asegurarse que todas las partes estan contenidas. Si alguna de las partes llegara a faltar o esta rota, llame a su distribuidor.



Horno de Microondas

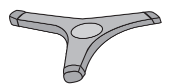


Plato giratorio



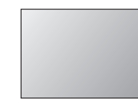
Anillo Guia deslizante

AMW612W/ST, AMW614ST, AMW61AST

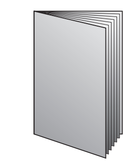


Anillo Guia deslizante

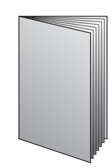
AMW617W/ST



Tarjeta de Registro



Manual de instrucciones



Libro de recetas

Garantia e Informacion de Servicio

Para darle un mejor servicio, complete el siguiente formulario y regresela por correo. Si la carta de registro se pierde usted puede llamar a Samsung Electronics

Latin America-Panama, al 800-7267, o registrarse en linea www.samsung.com/latin
Colombia, al 018-000112112, o registrarse en linea www.samsung.com/co

Cuando contacte a Samsung por favor proporcione numero de modelo que esta ubicado en la parte inferior trasera del producto Por favor tenga presente este numero para futuras aclaraciones Mantenga esta información en un lugar seguro, para identificar la compra en caso de robo o perdida y si se necesita la visita de servicio.

NUMERO DE MODELO ______________________

NUMERO DE SERIE ______________________

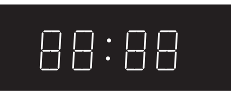
FECHA DE COMPRA ______________________

COMPRADO EN ______________________

Esta garantia solo sera valida por cualquier Centro Autorizado Samsung Si usted requiere garantia de servicio llene los datos que se piden en la parte superior y acuda a un Centro de servicio Autorizado Samsung.

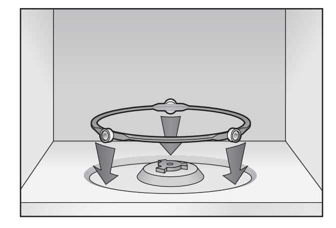
Preparando su horno de microondas

1. Coloque el horno en una superficie plana y fija y conecte el cordon en una toma de corriente trifasica. Una vez conectado, en la pantalla aparecera:

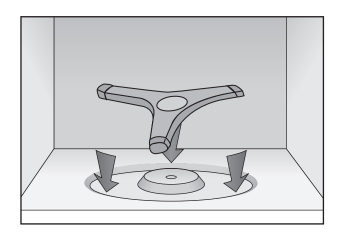


Asegurese que exista una ventilacion adecuada para su horno dejando por lo menos 4 pulgadas de espacio de cada lado, atras y debajo de su horno.

2. Abra la puerta del horno.
3. Limpie el interior con un trapo humedo.
4. Coloque la guia del plato giratorio pre ensamblado dentro de la cavidad en el centro del interior del horno.

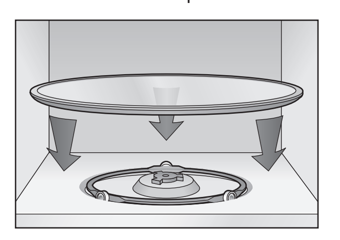


AMW612W/ST, AMW614ST, AMW61AST

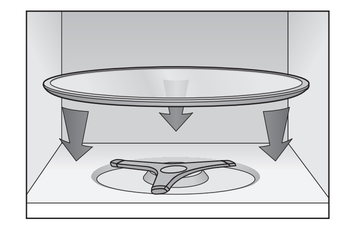


AMW617W/ST

5. Coloque el plato sobre la guia de modo que las tres lenguetas del centro del plato embonen con las del piso del horno.



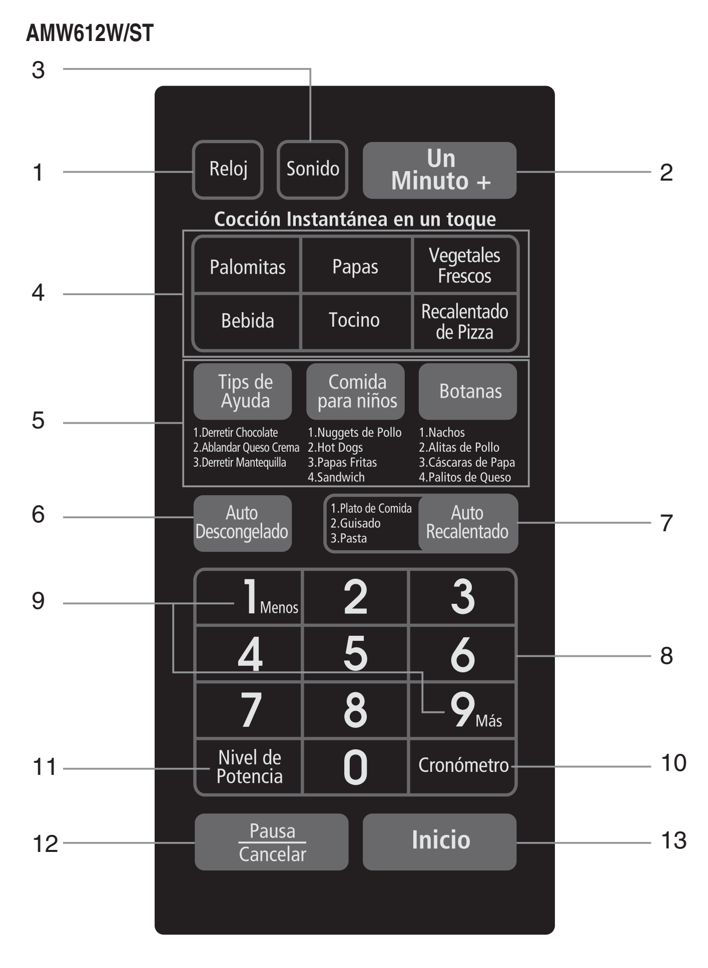
AMW612W/ST, AMW614ST, AMW61AST



AMW617W/ST

Funciones del Panel de Control

AMW612W/ST



AMW614ST

3
1
Reloj
Sonido
Un Minuto +
2
4
Cocción Instantánea en un toque
Palomitas
Papas
Vegetales Frescos
Hervir Agua
Cena Congelada
Bebida
Tocino
Recalentado de Pizza
5
Tips de Ayuda
Comida para niños
Botanas
1.Derretir Chocolate
2.Ablandar Queso Crema
3.Derretir Mantequilla
1.Nuggets de Pollo
2.Hot Dogs
3.Papas Fritas
4.Sandwich
1.Nachos
2.Alitas de Pollo
3.Cáscaras de Papa
4.Palitos de Queso
6
Auto Descongelado
1.Plato de Comida
2.Guisado
3.Pasta
Auto Recalentado
7
9
1 Menos
2
3
8
4
5
6
7
8
9 Más
11
Nivel de Potencia
0
Cronómetro
10
12
Pausa
Cancelar
Inicio
13

AMW617W/ST

3 Sonido
1 Reloj
Un Minuto + 2

4 Cocción Instantánea en un toque

Palomitas	Papas	Vegetales Frescos
Hervir Agua	Bebida	Cena Congelada
Alimento para bebés	Tocino	Recalentado de Pizza

5

Tips de Ayuda	Comida para niños	Botanas
1.Derretir Chocolate 2.Ablandar Queso Crema 3.Derretir Mantequilla	1.Nuggets de Pollo 2.Hot Dogs 3.Papas Fritas 4.Sandwich	1.Nachos 2.Alitas de Pollo 3.Cáscaras de Papa 4.Palitos de Queso

6 Auto Descongelado
1.Plato de Comida 2.Guisado 3.Pasta Auto Recalentado 7

1 Menos	2	3
4	5	6
7	8	9 Más
Nivel de Potencia	0	Cronómetro

9 (1 Menos / 9 Más)
8 (number pad)
11 Nivel de Potencia
Cronómetro 10
12 Pausa Cancelar
Inicio 13

AMW61AST

3 Sonido
1 Reloj
Un Minuto + 2

4 Cocción Instantánea en un toque

Palomitas	Papas	Vegetales Frescos	
Hervir Agua	Bebida	Tocino	Cena Congelada
Vegetales Congelados	Alimento para bebés	Recalentado de Pizza	

5

Tips de Ayuda	Comida para niños	Botanas
1.Derretir Chocolate 2.Ablandar Queso Crema 3.Derretir Mantequilla	1.Nuggets de Pollo 2.Hot Dogs 3.Papas Fritas 4.Sandwich	1.Nachos 2.Alitas de Pollo 3.Cáscaras de Papa 4.Palitos de Queso

6 Auto Descongelado
1.Plato de Comida 2.Guisado 3.Pasta Auto Recalentado 7

1 Menos	2	3
4	5	6
7	8	9 Más
Nivel de Potencia	0	Cronómetro

9 (1 Menos / 9 Más)
8 (number pad)
11 Nivel de Potencia
Cronómetro 10
12 Pausa Cancelar
Inicio 13

1. **Reloj** p.10
   Ajuste la hora actual.
2. **Un Minuto +** p.15
   presione una vez por cada minuto adicional.
3. **Funcion de sonido** p.16
   Ajusta el sonido en apagado o encendido.
4. **Funciones de cocinado instantanea** p.11
   Instant settings to cook popular foods.
5. **Tips de ayuda, Comida para niños, Botanas** p.12~13
   Selecciona tipo de platillo para ser recalentado.
6. **Descongelado Automatico** p.13
   Fija el peso del platillo para ser descongelado.
7. **Recalentado Automatico** p.16
   Selecciona el tipo de platillo para ser recalentado.
8. **Funciones numericas**
   Ajustan el tiempo de coccion o cantidades y niveles de potencia excepto el mas alto.
9. **Más/Menos** p.14
   Incrementa o disminuye el tiempo de coccion.
10. **Cronometro** p.15
    Establece el tiempo de coccion.
11. **Niveles de Potencia** p.14
    Presione esta funcion para ajustar un nivel de potencia mas alto.
12. **Pausa/Cancelar** p.10
    Presione para fijar una pausa o corregir un error.
13. **Inicio**
    Presione para iniciar la coccion.

Encendido y seleccion de peso

La primera vez que conecte el cordon electrico a un enchufe, o despues de que hubo una interrupcion en su funcionamiento, la pantalla muestra “ 88:88 ” En ese momento, usted puede seleccionar el sistema de peso para que aparezca en su pantalla. Usted puede seleccionar entre libras (LbS) o kilogramos (Gr) Para hacerlo:

1. Presione **0** inmediatamente despues de conectar su horno de microondas. La pantalla mostrara:



Si la pantalla no muestra “Gr”, usted tendra que desconectar el microondas y luego conectarlo de nuevo para cambiar la seleccion de la unidad de peso.

2. Presione **0** repetidamente para seleccionar el sistema de peso que desea utilizar:



Cuando haya seleccionado el sistema de peso que desea usar, presione la funcion **Pausa/Cancelar** para terminar con este procedimiento.

Ajuste del Reloj

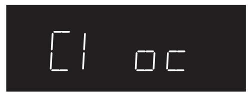
1. Presione la funcion del **Reloj**.



2. Utilice los funciones de **Numericas** para introducir la hora exacta. Tiene que presionar al menos tres numeros para ajustar el reloj. Si la hora actual es 5:00 introduzca, 5,0,0.



3. Cuando 5 segundos hayan transcurrido, se desplegara “Cloc” en la pantalla.



4. Presione **Reloj** de nuevo. Dos puntos apareceran parpadeando, indicando que la hora esta ajustada.
Si hay una interrupcion en el funcionamiento electrico, tendra que reajustar el reloj. Puede verificar la hora exacta mientras la coccion este en proceso presionando la funcion de **Reloj**.

Uso de la funcion Pausa/Cancelar

La funcion de **Pausa/Cancelar** le permite borrar las instrucciones que ha introducido. Tambien le permite poner en pausa el ciclo de coccion del horno para que pueda vigilar la comida.

- Para poner en pausa el horno durante la coccion: Presione **Pausa/Cancelar** una vez. Para reiniciar, presione **Inicio**.
- Para detener la coccion, borre las instrucciones, y regrese a la pantalla de hora del dia: Presione **Pausa/Cancelar** dos veces.
- Para corregir un error que acaba de ingresar: Presione **Pausa/Cancelar** una vez, y luego reingrese las instrucciones.

Uso de la funcion cocinado Instantanea

1. Presione la funcion de **Cocinado Instantanea** que corresponda al alimento que va a cocinar (Por ejemplo, palomitas). La pantalla muestra el primer tamano de porcion.



2. Presione la funcion repetidamente para seleccionar el tamano de la porcion que desee. La pantalla mostrara todos los tamaños de porcion disponibles. Una vez que haya seleccionado el tamaño de la porcion correcta, el microondas comenzara a cocinar automaticamente.



Cuando el tiempo de coccion haya terminado, el horno emitira una senal sonora. Entonces el horno emitira un bip cada minuto.

Tabla de Cocinado Instantanea

Alimento	Acomodar	Comentarios
Palomitas	Regular 100g (3,5 onzas), Ligero Regular 85 a 100g (3,0 a 3,5 onzas)	Use una sola bolsa de palomitas para microondas a la vez. Tenga cuidado al remover o abrir una bolsa caliente del horno. Refrie el horno y la rejilla durante 5 minutos. Entre los usos.
Papas	1 Pza, 2 Pza 3 Pza, 4 Pza 5 Pza, 6 Pza	Pique cada papa varias veces con un tenedor. Coloque en la charola en forma esparcida. Saque del horno, envuelva en aluminio y deje reposar de 3 a 5 minutos.
Vegetales Frescos	1 porcion 2 porciones 3 porciones 4 porciones	Coloque los vegetales en una cacerola y agregue una pequena cantidad de agua (2 a 4 cucharadas). Cubra durante la coccion y revuelva antes de dejar reposar.

Alimento	Acomodar	Comentarios
Hervir Agua AMW614ST AMW617W/ST AMW61AST	½ taza 1 taza 2 tazas	Mida el liquido; vierta en un contenedor seguro 2 veces mas grande que la cantidad de liquido. Ejemplo: para 1 taza de liquido use una taza doble o un plato mas grande.
Bebida	½ taza 1 taza 2 tazas	Use una taza medidora; No la tape Coloque la bebida en el horno. Despues de calentar, revuelva.
Tocino	2 rebanadas 4 rebanadas 6 rebanadas	Coloque dos toallas de papel en un plato y arregle el tocino sobre la toalla de papel, no las encime. Cubra con una toalla de papel adicional. Quite la toalla de papel inmediatamente despueś de cocinar. Use la función Más/Menos para lo crujiente que se desee.
Cena Congelada AMW614ST AMW617W/ST AMW61AST	230-290g (8-10 oz) 290-340g (10-12 oz) 340-510g (12-18 oz)	Retire la envoltura exterior y siga las instrucciones en el paquete para saber como cubrir y obtener los tiempos de reposo. Después de cocinar deje reposar 1 a 3 minutos.
Vegetales Congeladas AMW61AST	1 porcion 2 porciones 3 porciones 4 porciones	Saque del empaque. Coloque los vegetales dentro de una cacerola y agregue una pequena cantidad de agua (2 a 4 cucharadas). Cubra durante la coccion y revuelva antes de dejar reposar.
Alimento para bebés AMW617W/ST AMW61AST	70g (2.5 oz) 110g (4 oz) 170g (6 oz)	Retire la tapa del alimento para bebé y caliente (el tiempo de calentamiento es muy corto). Revise la temperatura y mezcle bien antes de servir. Los botones Más/Menos no pueden usarse con este botón.
Recalentado de Pizza	1 rebanada 2 rebanadas 3 rebanadas 4 rebanadas	Ponga la pizza en un plato para microondas con la orilla ancha de la pizza hacia el borde exterior del plato. No permita que se traslapen las rebanadas. No cubra. Antes de servir, deje reposar de 1 a 2 minutos.

Using the Handy Helper Button

1. Presione la funcion **Tips de ayuda** correspondiente al alimento que esta cocinando. La pantalla mostrara “A-1”. (Codigo del alimento). Presione la funcion **Tips de ayuda** repetidamente para seleccionar el alimento que desea. (Referirse a la tabla de **Tips de ayuda** de abajo)
2. Presione la funcion **Numerica** para seleccionar el tamaño de porcion que desea. Puede presionar la funcion **1** o **2** para seleccionar el tamaño de porcion. Solo la funcion **1** esta disponible para ablandar quesos crema y derretir chocolate. (Referirse a la **tabla de Tips de ayuda** de abajo para las porciones)
3. Presione **Inicio** para empezar la coccion.

Uso de la funcion Tips de ayuda

Alimento	Codigo	Acomodar	Comentarios
Derretir Chocolate	A-1	1 taza de chispas	• Coloque el chocolate en cuadros o chispas en un plato para microondas. • Revuelva a la mitad del tiempo cuando el horno emita un bip, y reinicie el horno. • A menos que revuelva, el chocolate mantiene su forma aunque el tiempo de calentado haya terminado
Ablandar Queso Crema	A-2	1Paquete 230g (8 onzas)	• Desenvuelva el queso crema y coloquelo en un plato para microondas. • Deje reposar de 1 a 2 minutos.
Derretir Mantequilla	A-3	1 barra 110g (¼ lb.) 2 barras 230g (½ lb.)	• Quite la envoltura y corte la mantequilla a la mitad verticalmente. • Coloque la mantequilla en el plato, cubra con papel encerado. • Revuelva bien despues de terminar y deje reposar de 1 a 2 minutos.

Uso de la funcion de Comida para niños

1. Presione la funcion de **Comida para niños** correspondiente al alimento que esta cocinando. La pantalla muestra “A-1” (Codigo del alimento). Presione la funcion de **Comida para niños** repetidamente para seleccionar el alimento que desea. (Refierase a la **tabla de Comida para niños** que a continuacion se presenta)
2. Presione la funcion **Numerica** para seleccionar el tamano de la porcion que desea. Puede presionar la funcion **1** o **2** para seleccionar el tamano de la porcion (Refierase a la **tabla de comida para niños** que a continuacion se presenta para las porciones).
3. Presione la funcion **Inicio** para empezar con la coccion.

Tabla de Comida para niños

Alimento	Codigo	Acomodar	Comentarios
Nuggets De Pollo	A-1	110 a 140g (4 a 5 onzas) 170 a 200g (6 a 7 onzas)	• Coloque una toalla de papel sobre el plato y arregle los nuggets en forma esparcida sobre la toalla. • No cubra. Deje reposar 1 minutos.
Hot dogs	A-2	2 Pza 4 Pza	• Pique las salchichas con un tenedor y coloquelas en el plato. Cuando el horno emita un bip, agregue el pan y reinicie el horno.
Papas Fritas	A-3	110 a 140g (4 a 5 onzas) 170 a 200g (6 a 7 onzas)	• Coloque dos toallas de papel en el plato y arregle las papas fritas sobre la toalla, no las encime. • Seque con una toalla de papel adicional despues de remover del horno.
Sandwich	A-4	1 Pza 2 Pza	• Coloque los emparedados congelados en la manga contenida dentro del paquete y ponga en el plato.

Uso de la funcion de Botanas

1. Presione la funcion **Botanas** que corresponda al alimento que esta cocinando. La pantalla mostrara "A-1" (codigo del alimento). Presione la funcion de **Botanas** repetidamente para seleccionar el alimento que desea. (Refierase a la **tabla de Botanas** de abajo.)
2. Presione la funcion **Numerica** para seleccionar el tamano de la porcion. Puede presionar la funcion **1** o **2** para seleccionar el tamano de la porcion solo la funcion 1 esta disponible para nachos. (Refierase a la **tabla de Botanas** que a continuacion se presenta para las porciones.)
3. Presione la funcion **Inicio** para comenzar con la coccion.

Tabla de Botanas

Alimento	Codigo	Acomodar	Comentarios
Nachos	A-1	1 porcion	• Coloque los tronzasos de tortillas en un plato sin encimar. • Espolvoree uniformemente con queso • Contenido - 2 tazas de trozos de tortilla - 1/3 de taza de queso rallado
Alitas de Pollo	A-2	140 a 170g (5 a 6 onzas) 200 a 230g (7 a 8 onzas)	• Utilice alitas de pollo precocidas y refrigeradas. • Coloque las alitas de pollo al rededor del plato esparcidas y cubra con papel encerado.
Cascaras de Papa	A-3	1 papa cocida 2 papas cocidas	• Corte la papa cocida en 4 partes iguales. Pele o corte la cascara de la papa, dejando como ¼" de la misma. • Coloque la cascara en forma esparcida alrededor del plato. • Espolvoree con tocino, cebollas y queso. No cubra.
Palitos de Queso	A-4	5 a 6 pzas. 7 a 10 pzas.	• Coloque los palitos de queso en el plato en forma esparcida. • No cubrir.

Descongelado Automatico

Para descongelar comida congelada, ajuste el peso del alimento y el microondas automaticamente ajustara el tiempo de descongelado, el nivel de potencia y el tiempo de reposo.

1. Presione la funcion de **Auto Descongelado**. La pantalla muestra " 0.5".



2. Para ajustar el peso de su alimento, presione la funcion **Auto Descongelado** repetidamente. Este incrementa el valor del peso cada 0,5 lb., hasta 6,0 lbs (La funcion de **Auto Descongelado** incrementara el peso cada 0,2 Kg hasta 2,6 Kg si usted selecciono las unidades metricas).

   Usted tambien puede usar las funciones numericas para introducir el peso del alimento directamente.

   El horno calcula el tiempo de descongelado y comienza automaticamente. El horno durante el descongelado, emitira un bip dos veces para hacerle saber cuando debe voltear el alimento.

3. Presione la funcion **Pausa/Cancelar**, abra la puerta del horno y de vuelta al alimento.
4. Presione la funcion de **Inicio** para continuar con el descongelado.

- ***Ver pagina 21 para la guia de Auto Descongelado.***

Ajuste del tiempo de coccion y los niveles de potencia

Su microondas le permite seleccionar hasta dos diferentes grados de coccion, cada una con su propia duracion de tiempo y **Nivel de Potencia**. La funcion de **Nivel de Potencia** le permite controlar la intensidad de calor desde caliente (1) hasta alto (0).

Cocinado de una etapa

Para el cocinado simple de una etapa, usted solo necesita ajustar un tiempo de coccion. El nivel de potencia esta automaticamente seleccionado en “alto”. Si usted desea seleccionar cualquier otro nivel, usted tiene que ajustarlo utilizando la funcion de **Nivel de Potencia**.

1. Utilice las funciones Numericas para seleccionar el tiempo de coccion. Usted puede ajustar el tiempo desde un segundo hasta 99 minutos, 99 segundos. Para ajustar el tiempo mayor a un minuto, introduzca tambien los segundos. **Por ejemplo, para ajustar a 20 minutos, introduzca 2, 0, 0, 0.**

2. Si usted quiere ajustar el nivel de potencia a uno diferente de “**alto**”, presione la funcion de **Nivel de Potencia**, y luego utilice los funciones numericas para introducir el nivel de potencia.

Niveles de Potencia:

1 = PL : 10	(Caliente)	6 = PL : 60	(Lento)
2 = PL : 20	(Bajo)	7 = PL : 70	(Medio-alto)
3 = PL : 30	(Descongelar)	8 = PL : 80	(Recalentar)
4 = PL : 40	(Medio-bajo)	9 = PL : 90	(Freir)
5 = PL : 50	(Medio)	0 = PL : Hi	(Alto)

3. Presione la funcion de **Inicio** para empezar la coccion. Si usted desea cambiar el nivel de potencia, presione **Pausa/Cancelar** antes de presionar **Inicio**, y reingrese todas las instrucciones.

Algunas recetas requieren diferentes grados de coccion a diferentes temperaturas. Usted puede ajustar diferentes grados de coccion con su microondas.

Cocinado de varias Etapas

1. Siga los pasos 1 y 2 del “Cocinado de una etapa” seccion de la pagina anterior.

   Cuando introduzca mas de una etapa de coccion, la funcion de ***Nivel de Potencia*** *debe ser presionado antes de que la segunda etapa de coccion sea introducida.*

   Para ajustar el nivel de potencia a uno mas alto para una etapa de coccion, presione la funcion de ***Nivel de Potencia*** *dos veces.*

2. Utilice las funciones **Numericas** para ajustar el segundo tiempo de coccion.

3. Presione la funcion de **Nivel de Potencia**, luego utilice las funciones numericas para ajustar el nivel de potencia de la segunda etapa de coccion.

4. Presione **Inicio** para empezar la coccion.

   Usted puede verificar el nivel de potencia mientras la coccion este en proceso, presionando la funcion de **Nivel de Potencia**.

Uso de la Funcion Más/Menos

La funcion **Más/Menos** le permite a usted preajustar los tiempos de coccion. Estos solo funcionan en los modos de **Auto Recalentado, Concinado Instantanea, Tips de ayuda, Comida para niños, Botanas, Cronómetro** o **tiempo de coccion**. Utilice la funcion **Más/Menos** solo despues de que haya comenzado la coccion con alguno de estos procedimientos.

1. Para agregar mas tiempo a un procedimiento de coccion automatico: Presione la funcion **Mas (9)**.

2. Para reducir el tiempo a un procedimiento automatico: Presione la funcion **Menos (1)**.

   Si usted desea incrementar/disminuir en la funcion de ***Tiempo de Coccion*** *por 10 seg, presione la funcion* ***Mas (9)*** *o* ***Menos (1)***.

Uso del Cronometro

1. Presione la funcion de **Cronometro**.
2. Utilice las funciones **Numericas** para ajustar la duracion del tiempo que usted desea que el cronometro corra.
3. Presione **Inicio** para que el cronometro comience.
4. La pantalla hara un conteo regresivo y emitira un sonido “bip” cuando haya terminado.

   “Nota: El microondas no se apaga cuando el cronometro esta en uso.”

Modo de Demostracion

Usted puede usar el modo de demostracion para ver como funciona su horno de microondas sin utilizar el calentamiento.

1. Mantenga la funcion **0** presionado y luego presione la funcion **1**.

   Para apagar el modo de demostracion, repita el paso 1 mencionado arriba.

Ajuste del Seguro de Proteccion para Niños

Usted puede poner el seguro a su horno de microondas para que no sea utilizado por un niño sin supervision.

1. Mantenga presionado la funcion **0** y luego presione la funcion **2**.



Desde este momento, el horno de microondas no puede ser utilizado mientras este puesto el seguro. Para quitar el seguro, repita el paso 1 arriba mencionado.

Uso de la funcion Un Minuto +

Este funcion ofrece una forma muy conveniente de calentar el alimento en incrementos de 1 minuto en el nivel alto de potencia.

1. Presione la funcion de Un Minuto + una vez para cada minuto adicional que desee cocinar el alimento. **Por ejemplo, presionelo dos veces para dos minutos.** El tiempo se desplegara, y el horno comenzara a funcionar automaticamente.

   Agregue minutos a un programa en proceso presionando la funcion de **Un Minuto +** *para cada minuto que desee agregar.*

Recalentado Automatico

Para recalentar el alimento, seleccione el tipo de platillo y la cantidad de porciones que desea recalentar y el microondas automaticamente ajusta el tiempo de recalentado.

1. Presione la funcion de **Auto Recalentado** repetidamente para seleccionar el tipo de platillo que desea recalentar. El tamano de la porcion inicial para cada platillo es de una porcion.



Plato de Comida



Guisado



Pasta

Puede seleccionar hasta cuatro porciones para guisados y recalentado de pasta. Solo una porcion esta disponible para el plato de comida.

La pantalla muestra el platillo y la cantidad que ha seleccionado.

2. Utilice las funciones **Numericas** para incrementar el tamano de la porcion. **Por ejemplo, para tres porciones, presione la funcion 3 (referirse a la tabla de auto recalentado para las porciones).** La pantalla mostrara el numero de porciones que ha seleccionado:



3. Presione la funcion de **Inicio**. La pantalla mostrara el tiempo de coccion.

- ***Ver pagina 21 para la guia de Auto Recalentado.***

Cambio de Encendido y apagado de la senal sonora

Usted puede cambiar a apagado la senal sonora (bip) cuando lo desee.

1. Presione la funcion **Sonido**. La pantalla mostrara “ON”.



2. Presione la funcion de **Sonido** para apagar el volumen. La pantalla mostrara: “OFF”.



3. Presione **Inicio**. La pantalla mostrara la hora del dia.

Utensilios de cocina

Uso recomendado

- **Vidrio y ceramica, tazones y platos -** Use para calentar o cocinar
- **Plato de microondas para dorar -** Use para dorar el exterior de cosas pequeñas como bifes, costillas o pancakes. Siga las instrucciones incluidas en el plato para dorar.
- **Envoltura de plastico para microondas -** Use para retener el vapor. Deje una pequena abertura como salida de escape y evitar ponerlo directamente en el alimento.
- **Papel encerado -** Use para cubrir y prever salpicaduras
- **Toallas desechables y servilletas -** Use para tiempos cortos de cocinado; absorben el exceso de humedad y preven salpicaduras. No usar toallas desechables que pueden contener metales y provocar un incendio.
- **Platos y vasos desechables -** Use para tiempos cortos de cocinado a temperatura baja. No usar papel reciclado que puede contener metales y provocar un incendio.
- **Termometros -** Use solamente aquellos con la etiqueta de “seguro para microondas” y siga todas las instrucciones. Verifique el alimento en varios puntos. Termometros convencionales pueden usarse una vez que el alimento sea removido del horno.

Uso limitado

- **Papel aluminio -** Utilice tiras delgadas de papel aluminio para prevenir el sobre cocinado de algunas areas expuestas. Usar mucho papel aluminio puede danar su horno, por lo que tenga cuidado.
- **Ceramica, porcelana, y vajillas -** Use solo si la etiqueta dice “seguro para microondas”. Si no es asi, pruebe para asegurar que su uso es seguro. Nunca use platos con la orilla metalica.
- **Plastico -** use solamente si la etiqueta dice “seguro para microondas”, otros plasticos se pueden derretir.
- **Popotes, mimbre y madera -** Use solamente por tiempos cortos de cocinado debido a que podrian encender.

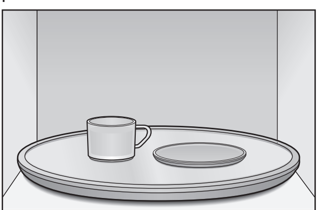
No se recomienda

- **Jarras de vidrio y botellas -** El vidrio normal es muy delgado para usarse en el microondas y puede explotar.
- **Bolsas de papel -** Estas son de alto riesgo de incendio excepto el de palomitas de maiz que son disenadas para uso con microondas.
- **Platos y vasos de unicel -** Estos se pueden derretir y dejar un residuo dañino en el alimento.
- **Contenedores de plastico -** Contenedores en tubo como los de la margarina pueden derretirse en el microondas.
- **Utensilios de metal -** Estos pueden danar su horno. Remueva todo lo de metal antes de cocinar.

Probando Utensilios

Si Ud. no esta seguro de si el traste es para microondas o no, puede realizar la siguiente prueba:

1. Llene una taza con agua y pongala dentro del horno, junto al plato que quiere probar.



2. Presione el boton **Un Minuto+** una ves para calentarlos por Un Minuto.

El agua debe estar caliente y el plato que esta probando debe estar frio. Si el plato esta caliente, entonces esta absorbiendo la energia de microondas por lo que no es de uso en microondas.

Tecnicas de Cocinado

Batido

Bata el alimento como estofados y vegetales mientras cocina para distribuir el calor al parejo. El alimento mas cerca del plato absorbe mas energia y se calienta mas rapido. Por eso bata de afuera hacia adentro. El horno se apagara luego de abrir la puerta para batir su comida.

Arreglo

Arregle alimentos de formas irregulares, como pollo o costillas con las partes mas gruesas hacia afuera del plato giratorio donde reciben mas calor de microondas. Para prever un sobre cocinado, coloque las partes mas delgadas o delicadas hacia el centro del plato giratorio.

Protegiendo

Proteja el alimento con tiras de papel aluminio delgadas para prevenir el sobre cocinado. Las areas que necesitan proteccion son entre otras puntas de alas de pollo, puntas de muslos de pollo y puntas de platillos cuadrados. Use solamente pequenas cantidades de lo contrario podria danar su horno.

Voltear

Voltee el alimento a mitad del proceso de cocimiento para exponer todas las partes a la energia de microondas. Esto es especialmente importante con productos grandes como rostizados.

Esperar

Los alimentos cocinados en el microondas crean un calor interno que hace que continue la coccion por unos minutos despues de que el horno se detiene.

Permita que el alimento repose para que termine su proceso de cocimiento, especialmente alimentos como rostizados y vegetales enteros. Los rostizados necesitan de este tiempo para terminar su cocimiento en el centro si sufrir un sobre cocimiento en las partes exteriores. Todos los liquidos, tales como sopas, chocolate caliente, deben mezclarse o agitarse despues de completar el cocimiento. Deje que los liquidos reposen un momento antes de servir.

Al calentar alimento para bebe, mezcle bien y verifique la temperatura antes de servir.

Humedeceer

La energia de microondas es atraída por las moleculas de agua. El alimento con el contenido de humedad irregular debe ser cubierto o dejarlo reposar para que la temperatura se distribuya al parejo. Agregue un poco de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

Consejos Generales

- Alimentos densos como las papas, toman mas tiempo para calentarse que los alimentos ligeros.
- Alimentos con texturas delicadas deben calentarse con un nivel de poder bajo, para evitar que se endurezcan.
- La altitud y el tipo de vajilla que utilice puede afectar el tiempo de cocinado. Al usar una nueva receta, use el minimo tiempo de cocinado y verifique ocasionalmente el alimento para evitar un sobre cocimiento.
- Los alimentos sin piel porosa o concha como papas, huevos, o hot dogs deben pelarse pare evitar que se quemen.
- El freir con aceite caliente o grasa no es recomendable. El aceite y la grasa pueden repentinamente hervir y provocar quemaduras severas.
- Algunos ingredientes se calientan mas rapido que otros.
- El envasado casero en el microondas no es recomendable porque no todas las bacterias patogenas son destruidas por el calor de las microondas.
- Aunque las microondas no calienten la vajilla, el calor es frecuentemente transferido a esta. Siempre utilice protectores para sacar el utensilio del horno e instruya a los niños.

Guia para cocinar

Guia para cocinar carne en su microondas

- Coloque la carne en el recipiente para microondas.
- Empezando con la grasa hacia abajo, use tiras de papel aluminio para proteger las puntas.
- Verifique la temperatura en diferentes puntos y dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las siguientes temperaturas son variables. La temperatura del alimento se incrementara durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de coccion / Nivel de poder	Instrucciones
Roast Beef sin hueso hasta 1,8kg.	**Tiempo de coccion:** 7 a 11 min por cada 454g para 46°C - “Crudo” 8 a 12 min por cada 454g para 49°C - “Medio” 9 a 14 min por cada 454g para 63°C - “Bien Cocido” **Nivel de poder:** alto(Hi) por los primeros 5 minutos, luego medio (50)	Coloque la carne con la grasa hacia abajo en el plato. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la mitad de la coccion. Deje reposar por 10 minutos.
Cerdo sin hueso o con hueso hasta 1,8kg.	**Tiempo de coccion:** 11 a 15 min por cada 454g para 71°C - “Bien Cocido” **Nivel de poder:** alto(Hi) por los primeros 5 minutos, luego medio (50)	Coloque la carne con la grasa hacia abajo en el plato. Cubra con plastico con ventilacion. Voltee cuando termine la mitad de la coccion. Deje reposar por 10 minutos.

Guia para cocinar aves en su microondas

- Coloque el ave en un plato para microondas.
- Cubra el ave con papel encerado y prever el salpicado.
- Use papel aluminio para proteger las puntas, areas delgadas o areas que comiencen a sobre cocinarse.
- Verifique la temperatura en diferentes puntos antes de dejar reposar el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de coccion / Nivel de poder	Instrucciones
Pollo entero hasta 1,8kg.	**Tiempo de coccion:** 6 a 9 min por cada 454g 77°C a 82°C **Nivel de poder:** medio alto (70)	Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la mitad del tiempo de coccion. Cocine hasta que el jugo corra y la carne cerca del hueso ya no este rosada. Deje reposar 5 a 10 minutos.
Piezas de pollo hasta 907g	**Tiempo de coccion:** 6 a 9 min por cada 454g 82°C carne obscura 77°C carne clara **Nivel de poder:** medio alto (70)	Coloque con los huesos hacia abajo en el plato, con la porcion mas gruesa hacia afuera. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la primera mitad del tiempo de coccion. Cocine hasta que el jugo corra y la carne cerca del hueso ya no este rosada. Deje reposar 5 a 10 minutos.

Guia para cocinar vegetales en su microondas

- Cocine el pescado hasta que sea facil de desprender en escamas con un tenedor.
- Coloque el pescado en una repisa para rostizar para microondas
- Use una cubierta bien cerrada. Una cubierta mas ligera de papel encerado o toalla desechable provee de menos vapor.
- No sobre cocine el pescado; verifiquelo en un tiempo de coccion minimo.

Alimento	Tiempo de coccion / Nivel de poder	Instrucciones
Bife hasta 680g.	**Tiempo de coccion:** 6 a 10 min por cada 454g **Nivel de poder:** medio alto (70)	Acomode los bifes en una repisa para rostizar con las partes carnosas hacia afuera. Cubra con papel encerado. Voltee y re acomode cuando la mitad del tiempo de coccion haya terminado. Cocine hasta que el pescado pueda escamarse facilmente con un tenedor. Deje reposar 3 a 5 minutos.
Filetes hasta 680g.	**Tiempo de coccion:** 3 a 7 min por cada 454g **Nivel de poder:** medio alto (70)	Acomode los filetes en un plato doblando las orillas delgadas hacia abajo. Cubra con papel encerado. Voltee y re acomode cuando la mitad del tiempo de coccion haya terminado. Cocine hasta que el pescado pueda escamarse facilmente con un tenedor. Deje reposar 2 a 3 minutos.
Camarones hasta 680g.	**Tiempo de coccion:** 3 a 5 ½ min por cada 454g **Nivel de poder:** medio alto (70)	Acomode el camaron en un plato sin empalmar o encimar. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que este firme y opaco, moviendo dos o tres veces. Deje reposar 5 minutos.

Guia para cocinar huevos en su microondas

- Nunca cocine los huevos con cascaron, y nunca haga huevos duros o tibios; pueden explotar.
- Siempre perfore el huevo entero para evitar que estallen.
- Cocine los huevos solo hasta donde debe; se endurecen si se sobre cocinan.

Guia para cocinar alimentos del mar en su microondas

- Los vegetales deben lavarse antes de cocinarse. Generalmente no se necesita agua. Si vegetales densos como papa, zanahoria, y alubias se van a cocinar, agregue cerca de media taza de agua.
- vegetales pequenos (zanahoria rebanada, , chicharos, judias, etc.) se cocinan mas rapido que las grandes.
- Vegetales enteros como papas, calabazas o elote en mazorca, deben acomodarse en circulo. Se cocinaran mas uniforme si se voltean a la mitad del proceso del tiempo de coccion.
- Siempre coloque los vegetales como esparragos y broccoli con las puntas de los rabos hacia adentro y el extremo con mas volumen hacia afuera.
- Cuando cocine vegetales cortados, siempre cubra el plato con una tapa o una bolsa de plastico ventilada para microondas.
- Vegetales enteros y sin pelar como papas, calabazas, berenjenas, etc., deben tener su cascara o piel picada en diferentes puntos para evitar que estallen.
- Para un cocinado mas parejo, revuelva o re acomode los vegetales enteros a la mitad del proceso del tiempo de coccion.
- Generalmente, mientras mas denso el alimento, mayor el tiempo de reposo. (tiempo de reposo se refiere al tiempo necesario para dejar que los alimentos de mayor tamano se terminen de cocinar despues de sacados del horno). Una papa horneada puede dejarse reposar por 5 minutos hasta que se complete su coccion, mientras un plato con chicharos puede ser servido de inmediato.

Guia de Auto Descongelado

- Siga las instrucciones del siguiente cuadro para diferentes tipos de alimento.

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Bife, cerdo	**1,13 a 2,6kg**	Comience colocando el alimento con la grasa hacia abajo. Despues de cada fase, voltee el alimento y proteja las porciones cocinadas con tiras angostas de papel aluminio.
Filete, chuleta, pescado	**0,23 a 1,36kg**	Despues de cada fase, re acomode el alimento. Si existen areas cocidas o derretidas, proteja con tiras angostas de papel aluminio. Quite cualquier pieza de alimento que este casi descongelada. Deje reposar, cubra de 5 a 10 minutos.
Carne molida	**0,23 a 1,36kg**	Despues de cada fase, remueva cualquier pieza de alimento que esta casi descongelada. Deje reposar, cubra con papel aluminio de 5-10 minutos.
Pollo entero	**1,13 a 2,6kg**	Quite los menudillos antes de congelar cualquier ave. Empiece a descongelar con la pechuga hacia abajo. Despues de la primera fase, voltee el pollo y proteja cualquier parte cocinada con tiras angostas de papel aluminio. Despues de la segunda fase, de nuevo, proteja cualquier porcion cocinada con papel aluminio. Deje reposar, cubra de 30 a 60 minutos en el refrigerador.
Piezas de pollo	**0,23 a 1,36kg**	Despues de cada fase, re acomode o quite cualquier pieza del alimento que este casi descongelada. Deje reposar de 10 a 20 minutos.

Notas

Verifique el alimento cuando la senal lo indique. Despues de la fase final, pequeñas secciones pueden seguir congeladas; dejelo reposar para que continue el deshielo. No descongele hasta que todos los cristales de hielo se hayan derretido.

Proteger bifes y filetes con pequeños pedazos de papel aluminio previene que las orillas se cocine antes que el centro del alimento se descongele. Utilice tiras delgadas y en hojas de papel aluminio para cubrir las orillas y secciones delgadas del alimento.

Guia de Auto Recalentado

Alimento	Acomodar	Comentarios
Plato de Comida	**1 porcion**	Use solamente alimentos precocidos y refrigerados. Cubra el plato con papel envoltura de plastico ventilado o papel encerado. Contenido -85 a 110g. Carne, pescado o carne de aves (hasta 170g. Con hueso) -½ taza de almidon (papas, pasta, arroz, etc.) -½ taza de vegetales (como 85 a 110g)
Guisado	**1 a 4 porciones (230g/porciones)**	Utilice solo alimentos refrigerados. Cubra con una tapa o plastico. Revuelva los alimentos muy bien antes de servir.
Pasta	**1 a 4 porciones (230g/porciones)**	

Recetas

Guisado de res y cebada

680 g de cubos de carne de res, cortados en piezas de 12,7 mm

½ Taza de cebolla picada

2 Cucharadas de harina para todo proposito.

1 Cucharada de salsa Worcestershire.

1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de res.

2 Zanahorias medianas, cortadas en rebanadas de 12,7 mm (aproximadamente 1 taza)

½ Taza de cebada

1 Hoja (seca) de laurel

¼ Cucharada de pimienta

1 Paquete (255 a 284 g) de chicharos congelados (ya descongelados)

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad combine la res, la cebolla, la harina y la salsa Worcestershire; mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel alto de potencia durante 6 a 8 minutos hasta que la carne de res ya no este rosa, mezclando una vez.
2. Agregue el caldo de res, las zanahorias, la cebada, la hoja de laurel y la pimienta. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia de 1 hora a 1½ horas hasta que las zanahorias y la carne de res esten suaves, mezclando 2 o 3 veces.
3. Agregue los chicharos. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia durante 10 minutos. Deje reposar por 10 minutos. Retire la hoja de Laurel antes de servir.
   Rinde 6 Porciones.

Broccoli and Cheese Casserole

¼ Taza de mantequilla o margarina

¼ Taza de cebolla picada

1½ Cucharadas de harina

½ Cucharada de sal

¼ Cucharada de mostaza seca

⅛ Cucharada de pimienta

1½ Tazas de leche

¼ Taza de pimiento rojo picado

2 Tazas de queso Cheddar, rayado

1 Paquete (255 a 284 g) de brocoli congelado picado (ya descongelado)

4 Tazas de pasta en forma de espirales ya cocinada (226 g seca)

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad cocine la mantequilla y la cebolla en el nivel alto de potencia durante 1 o 2 minutos hasta que la cebolla este suave, mezclando una vez.
2. Agregue la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezcle bien. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 30 a 60 segundos hasta que la mezcla hierva. Incorpore y mezcle la leche hasta que se suavice.
3. Agregue el pimiento rojo. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente mezclando dos veces. Vacie el queso y mezcle hasta que se derrita.
4. Agregue el brocoli y la pasta, mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 4 a 6 minutos hasta que se caliente completamente mezclando una vez. Mezcle antes de servir.
   Rinde 6 Porciones.

Ensalada tibia de papa

907 g de papas rojas pequenas, cortadas en piezas de 12,7 mm

4 Rebanadas de tocino (sin cocinar), cortadas en piezas de 12,7 mm

¼ Taza de cebolla picada

2 Cucharadas de azucar

1 Cucharada de sal

1 Cucharada de harina

½ Cucharada de semillas de apio

⅛ Cucharada de pimienta

2½ Cucharadas de vinagre de sidra de manzana

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad combine las papas y ¼ de taza de agua. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que las papas esten suaves (7 a 10 minutos); mezcle dos veces. Drene y pongalas a un lado para que se enfrien ligeramente.
2. En un tazon mediano, cocine el tocino en el nivel Alto de potencia hasta que quede crujiente (2½ a 3½ minutos); mezcle una vez. Coloque el tocino sobre una toalla de papel. Guarde 1 cucharada de la grasa del tocino.
3. Combine la grasa del tocino con la cebolla. Cubra con pelicula plastica; doble una esquina de la pelicula plastica para ventilar el vapor. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que se suavice (1½ a 2½ minutos); mezcle una vez.
4. Incorpore el azucar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que la mezcla hierva (30 a 40 segundos). Incorpore el vinagre y ½ taza de agua. Cocine en el nivel alto de potencia hasta que el liquido hierva y se espese ligeramente (1 a 2 minutos); mezcle una vez. Agregue el tocino a este aderezo. Vacie el aderezo sobre las papas. Mezcle bien.
   Rinde 6 porciones

Sopa de frijol negro

1 Taza de cebolla picada

1 Diente de ajo picado

2 Latas (de 444 ml cada una) de frijoles negros drenados.

1 Lata (414 a 473 ml) de tomates guisados, picados

1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de pollo

1 Lata (207 a 251 ml) de maiz

1 Lata (118 ml) de chiles verdes en trozos

1 a 2 Cucharadas de comino, o al gusto

1. Coloque la cebolla y el ajo en una cacerola de 2,8 litros de capacidad. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 4 minutos hasta que se suavicen
2. Agregue una lata de frijoles, apachurre los frijoles con un tenedor. Agregue los ingredientes restantes; mezcle bien.
3. Cocine sin cubrir, en el nivel de potencia Alto durante 10 minutos; mezcle. Reduzca el nivel de potencia a Medio y cocine por 5 minutos. Mezcle antes de servir.
   Rinde 1,8 litros aproximadamente.

Guia para resolver problemas

Antes de que llame a una persona del servicio para que repare su horno, revise esta lista de posibles problemas y soluciones.

Ni la pantalla ni el horno funcionan.

Introduzca apropiadamente la clavija dentro de un contacto aterrizado.

- Si el contacto esta controlado por un interruptor de pared, entonces asegurese de que el interruptor de pared este encendido.
- Retire la clavija del contacto, espere 10 segundos y despues conectela de nuevo.
- Reinicialice el disyuntor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.
- Conecte otro aparato en el contacto; si el otro aparato no funciona, entonces haga que un electricista calificado repare el contacto.
- Conecte el horno en otro contacto.

La pantalla del horno funciona, pero el horno no cocina.

- Asegurese de que la puerta este bien cerrada.
- Revise para ver si hay material de empaque u otro material pegado al sello de la puerta.
- Revise la puerta buscando daños.
- Presione el boton Pausa/Cancelar dos veces y reingrese todas las instrucciones de coccion.

El horno se apaga antes de que el tiempo programado haya terminado.

- Si no ha habido una interrupcion en el suministro de energia electrica, entonces retire la clavija del contacto, espere diez segundos, despues conectela de nuevo. Si hubo una interrupcion en el suministro de energia electrica, entonces el indicador de tiempo mostrara: 88:88 Reprograme el reloj y las instrucciones de coccion.
- Reinicialice el disyuntor de circuito o reemplace cualquier fusible quemado.

Los alimentos se estan cocinando muy lentamente.

- Asegurese de que el horno este en su propia linea de circuito de 20 Amperios. El operar otro aparato en el mismo circuito puede causar una caida de voltaje. Si es necesario cambie el horno a su circuito propio.

Se ven chispas o formacion de “arco” electrico.

- Retire cualquier utensilio, traste o cinta metalica. Si esta usando papel metalico, entonces use solamente tiras angostas y deje por lo menos un espacio libre de 2,54 cm entre el papel metalico y las paredes interiores del horno.

La tornamesa produce ruidos o se atora.

- Limpie la tornamesa, el anillo giratorio y el piso del horno.
- Asegurese de que la tornamesa y el anillo giratorio esten correctamente colocados.

El usar el horno de microondas causa interferencia en la television o radio.

- Esto es similar a la interferencia causada por otros aparatos electrodomesticos pequeños, como secadoras de pelo. Aleje su horno de microondas de otros aparatos, como su television o radio.

Notas:

Si el horno se programa mas de 25 minutos a 80, 90 o 100% del nivel de potencia, despues de los primeros 25 minutos, el nivel de potencia se ajustara automaticamente al 70% evitando la sobre coccion del alimento.

Cuidado y Limpieza

- Siga estas instrucciones para cuidar y limpiar su horno.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las particulas de alimento y los liquidos derramados pueden pegarse a las paredes del horno, causando que el horno pierda eficiencia.
- Limpie inmediatamente los derrames. Use un trapo humedo y un jabon suave. No use detergentes agresivos o abrasivos.
- Para ayudar a aflojar las particulas pegadas de los alimentos o los liquidos pegados, caliente en el nivel de potencia Alto 2 tazas de agua (agregue el jugo de un limon si desea mantener fresco el horno) dentro de un tazon de 4 tazas de capacidad durante 5 minutos o hasta que hierva. Deje reposar en el horno durante uno o dos minutos.
- Retire la charola de vidrio cuando limpie el horno o charola. Para evitar que la charola se rompa, manejela con cuidado y no la coloque en agua inmediatamente despues de cocinar. Lave cuidadosamente la charola en agua tibia y jabonosa o en la lavavajillas.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabon y un trapo humedo. Seque usando un trapo seco. Para prevenir daños a las partes operativas del horno, no permita que el agua resbale dentro de las aberturas.
- Lave la ventana del horno usando un jabon muy suave y agua. Asegurese de usar un trapo suave para evitar rayarla.
- Si se acumula vapor en el interior o exterior de la puerta del horno, entonces limpielo con un trapo suave. El vapor se puede acumular cuando se opera el horno en condiciones de humedad alta y de ninguna manera indica una fuga de microondas.
- Nunca haga funcionar el horno sino hay alimentos en su interior; esto puede dañar al tubo del magnetron o a la charola de vidrio. Quiza desee dejar una taza de agua dentro del horno cuando no esta en uso para evitar daños si el horno es encendido accidentalmente.

Especificaciones

Numero de modelo	AMW612W/ST
Capacidad	33,9 litros
Cronometro	99 minutos, 99 segundos
Fuente de poder	120 V ca, 60 Hz
Salida	1000 Watts
Dimensiones exteriores (Ancho X Alto X Fondo)	523 x 297 x 415 mm
Dimensiones interiores (Ancho X Alto X Fondo)	368 x 229 x 396 mm
Peso Neto/Grosso	15 Kg / 16,5 Kg

Numero de modelo	AMW614ST
Capacidad	39,6 litros
Cronometro	99 minutos, 99 segundos
Fuente de poder	120 V ca, 60 Hz
Salida	1000 Watts
Dimensiones exteriores (Ancho X Alto X Fondo)	555 x 313 x 439 mm
Dimensiones interiores (Ancho X Alto X Fondo)	375 x 249 x 408 mm
Peso Neto/Grosso	17,5 Kg / 19,0 Kg

Numero de modelo	AMW617W/ST
Capacidad	48,1 litros
Cronometro	99 minutos, 99 segundos
Fuente de poder	120 V ca, 60 Hz
Salida	1000 Watts
Dimensiones exteriores (Ancho X Alto X Fondo)	600,4 x 351,3x460,5 mm
Dimensiones interiores (Ancho X Alto X Fondo)	449 x 275,1 x 453,1 mm
Peso Neto/Grosso	18,5 Kg / 20,5 Kg

Numero de modelo	AMW61AST
Capacidad	56,6 litros
Cronometro	99 minutos, 99 segundos
Fuente de poder	120 V ca, 60 Hz
Salida	1000 Watts
Dimensiones exteriores (Ancho X Alto X Fondo)	600,4 x 337,8 x 462,3 mm
Dimensiones interiores (Ancho X Alto X Fondo)	442 x 276,9 x 454,7 mm
Peso Neto/Grosso	18,7 Kg / 20,5 Kg



Guía Rápida

Función	Operación
Ajuste de Reloj	1. Presione RELOJ. 2. Use botones numéricos para seleccionar hora. 3. Presiones RELOJ de nuevo.
Cocción en una etapa	1. Use botones numéricos para seleccionar tiempo. 2. Seleccione nivel de poder o deje alto. 3. Presione INICIO.
Cocinado Un Minuto +	1. Presione el botón Un Minuto + por cada minuto de cocción. 2. El tiempo se vera en pantalla y el horno comenzara.
Botones de Cocinado Instantánea	1. Presione botón que corresponde al alimento que esta cocinando. 2. Presione el botón para seleccionar el tamaño de la porción.
Auto Descongelado	1. Presione AUTO DESCONGELADO. 2. Ingrese el peso del alimento presionando el botón de AUTO DESCONGELADO repetidamente o con los botones numéricos. 3. Después de medio tiempo, presione PAUSA/CANCELAR voltee el alimento, y presiones INICIO para re iniciar.
Ajuste de Niveles de Poder y Tiempo de Cocinado	1. Use botones numéricos para tiempo de cocción. 2. Para programar un nivel de potencia diferente a ALTO, entonces presione el boton NIVEL DE POTENCIA y use los botones numericos para ingresar el nivel de potencia 3. Presione INICIO para empezar a cocinar.
Auto Recalentado	1. Presione AUTO RECALENTADO repetidamente para seleccionar tipo de platillo. 2. Para incrementar tamaño de porción, presione los botones numéricos. 3. Presione INICIO para comenzar.
Tips de ayuda, Comida para niños, Botanas	1. Presione TIPS DE AYUDA, COMIDA PARA NIÑOS, BOTANAS repetidamente pare seleccionar tipo de platillo. 2. Para incrementar tamaño de porción, presione los botones numéricos. 3. Presione INICIO para comenzar.



Si tiene alguna pregunta o comentario referente a nuestros productos, por favor contacte con nuestro Servicio de Atención al Cliente

Tel. 800-7267

WWW.SAMSUNG.COM/LATIN

Samsung Electronics Co., Ltd.
Impreso en Tailandia